



BRUNCH & CELEBRATION
events



MENU *Sharing platter*

serwowane w stół (ok. 40 - 50g każdej przystawki na osobę)

PRZYSTAWKA

Pieczyno (domowa foccacia oraz chleb na zakwasie)

Tatar z tuńczyka z majonezem wasabi i chipsem krewetkowym

Krewetki z chorizo w emulsji z papryki

Tatar z polędwicy wołowej, szalotka, ogórek kiszony, marynowane kurki, kapary, majonez truflowy, żółtko

Haloumi grillowane z arbuzem, kuskusem perłowym, ziemią z czarnych oliwek i dresingiem jogurtowo miętowym

Burrata z pomidorami, pesto bazyliowym i migdałami

DESER

Sernik z białą czekoladą

WODA GAZOWANA/NIEGAZOWANA W CENIE

140 PLN/OS +8% VAT

MENU *Sharing + Main*

serwowane w stół (ok. 40 - 50g każdej przystawki na osobę)

PRZYSTAWKI (do podziału)

Pieczyno (domowa foccacia oraz chleb na zakwasie)

Tatar z tuńczyka z majonezem wasabi i chipsem krewetkowym

Krewetki z chorizo w emulsji z papryki

Tatar z polędwicy wołowej, szalotka, ogórek kiszony, marynowane kurki, kapary, majonez truflowy, żółtko

Haloumi grillowane z arbuzem, kuskusem perłowym, ziemią z czarnych oliwek i dresingiem jogurtowo miętowym

Burrata z pomidorami, pesto bazyliowym i migdałami

DANIA GŁÓWNE

Burger – Mięso wołowe z grillowanym boczkiem, sałatą, pomidorem, konfiturą z czerwonej cebuli, majonezem truflowym, frytkami i sosem serowym

Salatka grecka – świeży pomidor, ogórek, papryka i czerwona cebula, w ziołowym sosie na greckiej oliwy z oliwkami kalamata, kaparami, serem feta i grillowaną pitą

Pierś z kaczki po azjatycku – Pierś kaczki, makaron soba, pak choi, edamame, rzodkiewka, sos teriyaki, sezam.

DESER

Sernik z białą czekoladą

160 PLN/OS + 8% VAT





MENU *premium*

PRZYSTAWKI

serwowane w stół (ok. 40 - 50g każdej przystawki na osobę)

Pieczywo (domowa foccacia oraz chleb na zakwasie)

Tatar z tuńczyka z majonezem wasabi i chipsem krewetkowym

Krewetki z chorizo w emulsji z papryki

Tatar z polędwicy wołowej, szalotka, ogórek kiszony, marynowane kurki, kapary, majonez truflowy, żółtko

Haloumi grillowane z arbuzem, kuskusem perłowym, ziemią z czarnych oliwek i dresingiem jogurtowo miętowym

Burrata z pomidorami, pesto bazyliowym i migdałami

DANIE GŁÓWNE

Polędwica wołowa, puree ziemniaczane z truflą, fasolka szparagowa, kruszonka ziołowa, sos z pieczonej papryki, salsa verde

Stek z tuńczyka z czarną soczewicą, pak choi, edamame, fasolką szparagowa, sosem z mango, rokitnika i marakuji z kolendrą, kawiozem z pstrągą i sezam

Domowy makaron bigoli z kremowym sosem serowym, świeżo startą truflą, szypiorkiem.

DESER

Sernik z białą czekoladą

Fondant czekoladowy

WODA GAZOWANA/NIEGAZOWANA W CENIE

220 PLN/OS +8% VAT

OPEN BAR SOFT 59 PLN/OS +23% VAT

NAPOJE BEZALKOHOLOWE:

Woda gazowana, niegazowana, Pepsi, tonic, kawa i herbata, lemoniady, soki

OPEN BAR BASIC 179 PLN/OS +23% VAT

NAPOJE BEZALKOHOLOWE:

Woda gazowana, niegazowana, Pepsi, tonic, kawa i herbata, lemoniady, soki, piwo bezalkoholowe

NAPOJE ALKOHOLOWE:

wino białe / czerwone / Prosecco

Piwo Peroni

OPEN BAR PREMIUM 289 PLN/OS +23% VAT

NAPOJE BEZALKOHOLOWE:

Woda gazowana, niegazowana, Pepsi, tonic, kawa i herbata, lemoniady, soki, piwo bezalkoholowe, Aperol Spritz 0%

NAPOJE ALKOHOLOWE:

wino białe / czerwone

Piwo Peroni

Wino musujące Cava lub Prosecco

Gin Tanqueray London Dry

Rum Capitan Morgan

Wódka Ketel One

Whisky Johnie Walker Black Label

KOKTAJLE: Aperol Spritz, Cuba Libre, Whisky sour, Wódka sour



DODATKOWE USŁUGI:

DJ live music

Kwiatowe dekoracje – Zieleni.się

Desery/torty

Dekoracje balonowe i ściana – Bumballoons

Zapytaj o szczegóły!

B&C

DODATKOWE INFORMACJE

DO RACHUNKU DOLICZANY JEST SERWIS W WYSOKOŚCI 12,5%
POTWIERDZENIEM REZERWACJI JEST WPŁATA ZALICZKI W WYSOKOŚCI 50%

- **warunkiem rezerwacji grupowej** jest wcześniejsze ustalenie menu na min. 3 dni przed planowaną datą
- w przypadku **rezygnacji na 2 dni przed planowaną rezerwacją**, zadek zostanie wykorzystany przy organizacji kolejnej rezerwacji;
- w przypadku **nie wpłynięcia zadatku** w ustalonym terminie, rezerwację uważamy za nieważną;
- jeżeli w dniu wydarzenia **liczba uczestników ulegnie zmianie na mniejszą**, Organizator zostanie obciążony za uprzednio potwierdzoną liczbę uczestników;
- w przypadku **zwiększenia liczby uczestników** Organizator zostanie obciążony za każdą dodatkową osobę, wynikającą z wybranej oferty, jeśli w lokalu będą dostępne wolne miejsca;
- **ostateczna liczba Gości** musi zostać potwierdzona najpóźniej 2 dni przed planowaną rezerwacją.
- w przypadku **braku korekty drogą mailową**, przyjmuje się liczbę Gości podaną w ostatniej przesłanej propozycji;
- **płatność kartą lub gotówką w dniu rezerwacji**
- w przypadku chęci wniesienia **własnego tortu** wymagane jest okazanie paragonu potwierdzającego zakup tortu oraz obowiązuje opłata tortowa w wysokości 10 zł za osobę

Możliwość wynajęcia lokalu na wyłączność: 3 000 zł netto za każdą rozpoczętą godzinę.

W OREFCIE PODANO CENY NETTO





ZAPRASZAMY DO KONTAKTU!

✉ office@brunchandcelebration.pl

☎ +48 512 892 481

📍 ul. Solec 18, Warszawa





